

früher „Der Ostmärker“

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

„Die Scholle“ erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: 45 mm breite Kolonelzeile 25 Groschen, 90 mm br. Reklamzeile 100 Groschen, Deutschld 25 bz. 100 Goldpfg., Danzig 25 bzw. 100 Danz. Pfg

Nr. 25. Bromberg, den 13. Dezember 1925.

Was sind und was nützen uns Kleinhandpflüge?

(Nachdruck verboten.)

Die Rentabilität eines Gerätes berechnet sich aus dessen Leistungskraft. Je mehr Arbeitszeit und Arbeitskraft, also Geldaufwand, ein Gerät bei bester Arbeitsdurchführung erspart, desto rentabler erweist es sich. Dies Prinzip der Rentabilität muß auch beim Handpfluge nachgeprüft werden.

Der moderne Handpflug für den Kleinbetrieb des Feld- und Gartenbaues entspricht tatsächlich den Anforderungen, welche die Praxis an Geräte und Maschinen stellen muß. Vor allem erspart der Handpflug Zeit und lebendige Kraft. Er wird von einem Menschen leicht gehandhabt, und zwar ohne die hauptsächlich ermüdende Rückenkrümmung, wie wir sie bei der Bedienung der Hacke beobachten. Ferner arbeitet nach praktischen Versuchen der Handpflug viermal bis fünfmal schneller wie die Hacke. Dies rührt daher, daß er dank seiner Konstruktion geradlinig und rasch durch den Boden gezogen wird. Durch diese einfache Arbeitsleistung läßt dies Gerät folgende Erfolge zeitigen: Es dient vor allem zum Lockern des Bodens, das heißt zur Schaffung der so nötigen Krümelstruktur und Hervorrufung der Bodengare. Der Pflug wird je nach der gewünschten Tiefe der Lockerungsschicht in den Boden eingetrieben und dann leicht bei gerader aufrechter Haltung des Körpers — ein großer Vorteil dem Hacken gegenüber — gradlinig fortgezogen, ohne aufgehoben zu werden. Dadurch zertrümmern die Eisenschenkel Erdklumpen und heben gleichzeitig den Boden, ihn so ganz intensiv lockernd. Der Pflug wirkt dadurch demnach als Kultivator, als Grubber und Krümmer, als Pflug und Egge der Flachbeetkultur in Feld und Garten. Aber auch Beete können aufgeworfen und Furchen ausgehoben werden, wenn man durch leichten Handgriff an jedem seitlichen Schenkel je eine Flugschar — Flügel — befestigt, eine Einrichtung, die sehr hoch anzuschlagen ist. Dadurch ist es auch möglich, Kartoffeln, Erbsen und Bohnen zu behäufeln. Ferner dient der Handpflug zur Vertilgung des Unkrautes, besonders auf maschinengesäten Feldern — Hederichbekämpfung. Er wird flach durch die Erdoberfläche gezogen, wo er durch seine kleine Gestalt und durch das Fortfallen von Zugtieren die Pflanzen nicht beschädigt, jedoch die Unkräuter herauszieht bzw. deren Wurzeln durchschneidet. Besonders in Zuckerrüben- und Tabakfeldern ist er unentbehrlich. Das Reinigen der Feldraine und Gartenwege geschieht deswegen mühelos und restlos durch den Handpflug sehr rasch infolge der Arbeitsleistung eines Menschen. Ebenso kann mit ihm das Pikieren der Pflanzen vorgenommen werden, indem man den unteren Schenkel des Gerätes unter den Pflanzenreihen hindurchzieht und die Wurzel in beliebiger Tiefe durchschneidet, während das Blattwerk durch den breiten oberen Rahmen hindurchgleitet.

Eine derartige Kenntnis des Systems der Handpflüge kann allein eine richtige Bewertung und Einschätzung derselben nach sich ziehen, und eine solche dürfte es dem modernen Kulturvolke nahelegen, auch diese Errungenschaft moderner Technik kräftig auszunützen, um privatwirtschaftlichen und allgemeinen volkswirtschaftlichen und kulturellen Nutzen zu stiften.

Dr. phil. Hans Walter Schmidt.

Landwirtschaftliches.

Mehlige und glasige Weizen. Es wurde einmal die Frage aufgeworfen, welche Weizen wohl für die Bäckereien beliebter seien, die mehligen oder die glasigen. Die Antworten wichen, wie zu erwarten war, recht stark von einander ab. Die einen lobten die Glasigkeit, die anderen gaben der Mehligkeit den Vorrang. Tatsächlich sind aber beide für die Bäckereien unentbehrlich. Der mehlige Weizen ist ausgiebiger und liefert eine schöne, weiße Ware, der glasige Weizen ist in seinem Klebegehalt für die Backzähigkeit unentbehrlich. Beide Qualitäten müssen aber in geeigneter Weise gemischt werden, worin übrigens die Bäcker noch vielfach ein Geheimnis ihres Erfolges erblicken. Hier soll uns jedoch weniger diese Frage beschäftigen, als die Frage, wie die Bildung der betreffenden Stoffe im pflanzlichen Organismus vor sich geht. Die Stärke wird bekanntlich durch die Tätigkeit der Blattorgane, durch Assimilation der Kohlensäure der Luft, gebildet. So ist nun leicht erklärlich, daß Pflanzen und Pflanzenarten, deren Blätter lange frisch bleiben und vegetieren, mehr Stärke produzieren können, als Pflanzen, deren Blätter schnell hinwelken und also keine Arbeit mehr verrichten. Dies bestätigt sich auch dadurch, daß Pflanzen in heißen Klimaten mit kurzer Vegetationsperiode, wie beispielsweise in Ungarn und anderen kontinentalen Lagen, in der Hauptsache, um nicht zu sagen ausschließlich, glasiges Korn hervorbringen, während Pflanzen in feuchten Klimaten mit längerer Vegetation, wie in England und ähnlichen maritimen Lagen, mehliges Korn erzeugen. Die Einwanderung der Stärke neben der Langlebigkeit der Blattorgane setzt sich hier also noch fort, wenn die Ausbildung des Kornes in seinem Klebegehalt bereits abgeschlossen ist, während dort die Proteinkörner in ihrem Werdeprozeß die eingewanderte Stärke in homologen Reihen in sich aufnehmen konnten.

Dr. Pl.

Ist der Chilisalpeter echt? Es kommt wohl auch heute noch zuweilen vor, daß dem Landwirt von Schwindelfirmen minderwertiger künstlicher Dünger angedreht wird. Besonders der teure Chilisalpeter wird gern gefälscht. Meistenteils handelt es sich dabei um eine Beimischung von Kochsalz, Kainit oder anderen Salzen, die sich mit dem bloßen Auge nicht so leicht feststellen läßt. Zur Prüfung des Chilisalpeters auf seine Echtheit halte man eine kleine Menge

dieses Düngers in einem eisernen Löffel über ein Kohlenfeuer. Echter Chilisalpeter wird dann nach einigen Minuten ruhig schmelzen. Ist der Chilisalpeter aber verfälscht, so beginnt er über dem Feuer sofort nach allen Seiten zu spritzen.

Gebt Obacht auf die Wintersaat! Die Wintersaaten bedürfen zur Erzielung guter Feldfrucht einer dauernden Beobachtung und Pflege. Alle feindlichen Einflüsse sind nach Möglichkeit zu beseitigen, oder doch wenigstens zu mäßigen. Man habe Obacht darauf, daß niemals Wasser auf den Wintergetreidefeldern stehen bleibt. Jede etwa überfrorene Schneedecke muß gebrochen werden, damit die Saaten nicht ersticken. Auf rechtzeitige Kopfdüngung mit Chilisalpeter ist im Bedarfsfall zu achten.

Viehzucht.

Das Futterquantum der Pferde. Durch Futtermangel und sonstige ungünstige Umstände hat die Pferdefütterung in den letzten bösen Jahren manchen Umschwung erfahren. Heute wird man jedoch vielfach schon wieder zu einer friedensmäßigen Fütterung zurückkehren können. Es werden folgende Rationen empfohlen. Früh und mittags gebe man jedem Pferd vier Liter guten Hafer mit zwei Liter Häcksel, dazu drei Kilo Heu. Abends verabreiche man acht Liter grobgemahlene Weizenkleie, vermengt mit vier Litern Häcksel und fünf Litern kalten Wassers, dazu ein Kilo Heu. Die Vorteile dieser Fütterungsweise zeigen sich bald in einem schönen glatten Aussehen der Tiere und einem Nachlassen der Schweißbildung bei der Arbeit. Auch gewährt diese Fütterungsweise einen wesentlichen Schutz vor Kolikanfällen.

Geschwulst am Triel (Vorderbrust) bei dem Rindvieh Es kommen zweierlei Geschwülste vor, die beide bei der Untersuchung durch Drücken einen flüssigen Inhalt verraten, aber ganz verschieden in ihrer Entstehung sind. Bei der einen Geschwulst ist das Tier vollkommen gesund. Die Ursache liegt in einem stattgehabten Druck, einer Quetschung, wenn das Tier die üble Angewohnheit hat, sich zu weit nach vorn, nach der Stallsohle hin, wo manchmal ein Grundstein zu weit vorragt, zu lagern. Durch die Quetschung entsteht eine Blutung in das Unterhautzellgewebe, manchmal von großem Umfange. Ein Aufschneiden der Geschwulst ist zu vermeiden, Einreibung resorbierender Salben ist vorzuziehen. Bei der anderen Art Brustgeschwulst ist die Kuh krank, hat einen Fremdkörper im Herzen, und durch die verminderte Herztätigkeit entsteht die Geschwulst, welche Blutserum (Wasser) enthält. Hier ist nichts zu machen. Eine solche Kuh muß geschlachtet werden, je eher, desto besser. Eine solche Geschwulst ist völlig schmerzlos, teigig.

Tierarzt Ehlers, Finteln (Hann.).

Die Kennzeichen guter Milchkühe. Der Landwirt, der daran denkt, seinen Rindviehbestand zu vergrößern, legt besonders darauf Wert, auch gute Milchkühe zu bekommen. Die äußeren Kennzeichen solcher für die Wirtschaft wertvollen Tiere sind folgende: Das Euter muß breit sein, sich weit nach rückwärts zwischen die Hinterfüße erstrecken und nach vorn bis in die Nabelgegend gehen. Ferner muß die Haut des Euters weich sein und besonders starke Milchadern zeigen. Auch feine, glänzende Haare, schlanke Hörner und eine geschmeidige Haut kennzeichnen die gute Milchkuh. Der Körper soll gut gewölbt und tonnenförmig sein, doch darf der Hinterleib nicht aufgezogen sein. Günstig zu beurteilen sind auch eine tiefe Brust und ein breites Becken.

Die Fütterung der Ferkel. Zur Erzielung eines guten Schweinenachwuchses ist es wichtig, daß die Ferkel besonders sorgsam in der Fütterung behandelt werden. Man gibt ihnen am besten verdünnte oder abgerahmte warme Milch mit Gerste und Hafer oder auch mit Kleie oder Leinkuchen. Dazu füttert man gedämpfte und zerquetschte Kartoffeln. Sehr zuträglich sind den Tieren auch Möhren. Daneben muß man dafür sorgen, daß die Tiere viel Gelegenheit zur Bewegung im Freien und zum Wühlen in Sand, Asche, Erde oder Steinkohlen haben.

Gebärmuttervorfall bei Ziegen. Nach der Geburt tritt nicht selten die Gebärmutter (gewöhnlich Lämmergehäuse genannt) heraus, veranlaßt durch heftige Nachwehen. Es ist dies eine sehr gefährliche Sache, denn gewöhnlich wird der Besitzer es erst gewahr, wenn schon längere Zeit verstrichen ist. Deshalb mache man es sich zur Regel, nicht eher von der Ziege zu gehen, bevor die Nachgeburt nicht gekommen ist und die Nachwehen aufgehört haben. Sollte sich bei letzteren eine runde fleischrote Geschwulst zeigen, also der Anfang der Gebärmutter, welche heraus will, so bringe man sie sofort wieder zurück und hebe die Ziege für einige Minuten hinten hoch. Dann lasse man sie wieder herunter und lege sie mit dem Hinterteil ganz hoch hin und wache einen Tag dabei. Ist die Gebärmutter vorgefallen, so sieht man eine dicke fleischrote, mit vielen kleinen Knöpfen (sog. Cotyledonen) besetzte, einen halben Fuß lange und noch längere, wurstähnliche Geschwulst, die anfangs weich, aber bald hart wird. Man versäume keine Zeit, wickele den Vorfall in ein reines Tuch, so daß die Luft ganz abgeschlossen ist und lege das Hinterteil der Ziege mit dem Vorfall ganz hoch auf einen Stroh- oder Heuhaufen. Inzwischen muß sofort zum Tierarzt geschickt sein. Kann der nicht sogleich kommen, so versuche der Besitzer oder ein anderer den Vorfall zurückzubringen, aber nur ja keine Zeit versäumt, denn darauf kommt viel an. Die Ziege wird hinten ganz hoch gehalten und dann die mit Öl reichlich bestrichene Gebärmutter mit den Fingern so zurückgebracht, daß der der Ziege am nächsten liegende Teil zuerst hineingedrückt wird. Die Hände müssen vorher gewaschen und die Nägel abgeschnitten sein. Man drücke vorsichtig und übereile sich nicht, so daß keine Quetschung oder gar Verletzung dabei entsteht. Ist so gut die Hälfte zurückgebracht, so bringe man den Rest zurück, indem man das hintere Ende in sich selbst einstülpt. Ist die Reposition auf diese Weise gelungen, so lege man die Ziege hinten noch immer hoch hin und stelle eine Wache dabei, welche ein Tuch gegen di äußeren Geburtsteile drückt, sobald die Ziege drängt. Gelingt die Zurückbringung der Gebärmutt r nicht, so muß die Ziege geschlachtet werden, denn eine Amputation übersteht sie nur in äußerst seltenen Fällen.

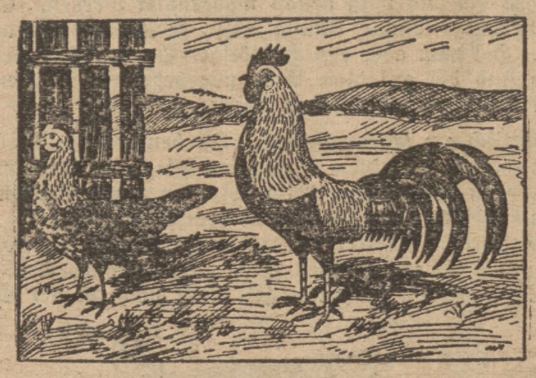
Tierarzt Ehlers, Finteln-H.

Ungeziefer bei Ziegen. Ziegen leiden zuweilen an Ungeziefer. Um dieses Übel gründlich zu beseitigen, reinige und desinfiziere man zunächst einmal sorgfältig den Stall der Tiere. Um die Ziegen selbst von dem Ungeziefer zu befreien, koche man eine Mischung von sechs Litern Wasser und fünfhundert Gramm Tabak eine halbe Stunde lang und füge dann zwei Liter Branntwein hinzu. Mit dieser Mischung befeuchte man täglich einmal die Haut der Tiere und die lästigen Gäste werden bald verschwunden sein.

Geflügelzucht.

Silberhalsige deutsche Zwerghühner. Liebhaberei und züchterisches Wissen haben es verstanden und zu Wege gebracht, die regelrechte Größe der Haushühner nach zwei Richtungen hin umzugestalten. So sind auf der einen Seite die Riesen unter den Hühnern entstanden, die sogenannten Fleisch- oder schweren Hühner, z. B. Orpingtons und Lachshühner, denen ich in diesem Zusammenhange auch die mittelschweren oder Zwiehühner zuzähle, beispielsweise die Plymouths und Wyandotten. Auf der anderen Seite sind recht zierliche Tierchen hervorgegangen, die Zwerghühner. Solche Zwerghühner gibt es schon seit vielen Jahrhunderten. Ich erinnere da an die javanischen Chabos, an die Bantams und an die Zwergmalayen. Während sich nun aber sonst die Zucht der Zwerge in recht bescheidenen Grenzen hielt, hat sie mit und nach dem Weltkriege auch in Deutschland größeren Umfang angenommen. Da kamen Zwergwyandotten, Zwergrhodeländer und andere in großer Zahl auf die Gehöfte der deutschen Züchter. Eine der edelsten Züchtungen sind nun ohne Zweifel die deutschen Zwerghühner. Sie kommen in den verschiedensten Farben vor. Der Leser sieht in der Abbildung ein Paar silberhalsige deutsche Zwerge, die die Rasse bezüglich ihrer Form, Haltung und Zeichnung ganz prächtig wiedergeben. Erst in den letzten Jahren ist es gelungen, diese Rasse mit solchem langen Rücken und so tiefer Schwanzlage herauszuzüchten, wie das die hier dargestellten Tiere zeigen. Ein Prachtkerlchen ist der Hahn, welcher in seiner Zeichnung stark an die silberhalsigen Italiener erinnert. Ihm würdig zur Seite stellt

sich die Henne, die jedes Züchters Herz entzückt. „Passen auf meinen Hof Zwerghühner?" so bin ich schon oft von solchen Leuten gefragt worden, die sich gern einige Hühner halten möchten, aber wenig Platz zur Verfügung haben. Gewiß, an solchen Orten, also im allgemeinen bei städtischen Liebhabern, sind Zwerge am Platze. Sie begnügen sich mit engem Raum, wenn natürlich auch die silberhalsigen deutschen Zwerge etwas flüchtiger sind als die schwereren



Zwerghühner, z. B. die Zwergkochins. Im Verhältnis zu ihrer Größe legen die Zwerge, die deutschen vielen anderen Rassen voran, Eier von ansehnlichem Gewichte. Da nun bei vernünftiger Haltung dieser Zwerge auch die Zahl der Eier beträchtlich ist, so ist es wohl zu verstehen, daß die Zwerghuhnzucht von Jahr zu Jahr an Umfang zunimmt; und das gilt erfreulicherweise in erster Linie von der Zucht der deutschen Zwerghühner.

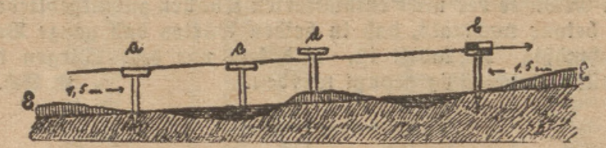
Paul Hohmann, Zerbst.

Winterpflege der Tauben. In der Winterpflege der Tauben werden, besonders von Anfängern, noch vielfach Fehler begangen. Einige der am häufigsten begangenen Fehler sind: 1. Zu reichliche Fütterung. 2. Haltung im Schlage während des ganzen Winters. 3. Freigeben des Bades. Eine zu starke Fütterung während der Wintermonate macht die Tauben fett und träge, zumal sich jetzt weniger Gelegenheit zum freien Umhertummeln auf Feld und Acker bietet. Zu fette Tauben aber versagen zum Frühjahr in der Zucht. Gerade im Winter, in der Zeit der Ruhe, sind die Tauben etwas knapp zu halten. Selbstverständlich aber darf man sie nicht hungern lassen. Niemals lasse man sich aus falscher Fürsorge verleiten, seine Tiere während des ganzen Winters im Schlage eingesperrt zu halten. Man würde die Tauben dadurch nur verweichlichen, was wieder ungünstig auf die kommende Zuchtperiode einwirken würde. Im Gegenteil, abhärten soll man seine Tiere. Darum den ganzen Winter hinaus! Nur bei Schneetreiben und Regenwetter darf man sie drinnen halten. So gerne die Tauben auch ein Bad nehmen, im Winter soll man es ihnen nicht gestatten. Das Badegefäß muß während dieser Jahreszeit aus dem Schlage entfernt werden, sonst käme es trotz aller Beaufsichtigung vor, daß vom Bade nasse Tauben durch Frost und Kälte leiden, wenn nicht gar eingehen. Sch.

Obst- und Gartenbau.

Verrotteter Dünger und Laub, auch kurzes Stroh, selbst Bohnen- und Erbsenreisig, sind wertvolles Deckmaterial für allerlei frostempfindliche Pflanzen. — Staudenbeete, auch Reben, Pfirsiche und Aprikosen an Wänden, Schlingpflanzen aller Art, frischgepflanzte Obstbäume, Rosenbeete usw., kurz und gut, alle derartigen Einzel- und Beetpflanzungen, auch Gemüsemieten, Gruben, Mistbeetkästen, Kalthäuser usw. können vor Eindringen des Frostes nicht besser geschützt werden, als durch Anwendung obiger Streu und Deckmittel, da sie alle mehr oder weniger als schlechte Wärmeleiter bekannt sind, d. h. die Wärme nach unten gegen den Frost von oben zu schützen vermögen. Je strenger die Kälte, desto dichter wird die Schicht aufgetragen. P. S.

Das Einebnen von Gartenland. Wer rohes Land übernimmt, hat oft mit Unebenheiten zu rechnen. Solche auszugleichen ist nicht nur wünschenswert vom Standpunkte der Schönheit und Sauberkeit aus, sondern dadurch wird auch vermieden, daß sich bei heftigen Regenfällen das Wasser an gewissen Stellen sammelt, das Erdreich und die Pflanzen verschlämmt, während die hochgelegenen Stellen Wassermangel leiden. Nachfolgend ein einfaches Verfahren, das Gelände gleichmäßig einzuebnen. Man benutzt dazu sogenannte Nivellierkrücken. Wir finden solche auf unserer Abbildung als Querlatten mit einem Pfahl oder einer senkrechten Latte. Hiervon ist die eine bei a und die andere bei b zugespitzt, so daß man sie in den Boden treiben kann. Diese beiden Krücken werden an einer Stelle des Geländes eingetrieben, die das Höhenmittel im Gelände bilden. Die hochgelegenen Stellen des Geländes sollen etwa also so viel höher liegen, als die tiefer gelegenen Stellen niedriger, so daß man nach Augenschein annehmen kann, daß der Abtrag der ersteren die Niederungen ausfüllen könnte. Diese beiden Nivellierkrücken sollen in gleicher Entfernung von der Erdoberfläche stehen. Das will heißen, daß die senkrechten Teile der Krücken, bei b die Entfernung von der Erdoberfläche bis zur Mitte der Scheibe, einander gleich sind. Im vorliegenden Falle sind hierfür 1,50 Meter angenommen worden. Die Scheibe bei b ist geviertelt und kreuzweise schwarz und weiß gestrichen. Hat man häufiger mit solchen Sachen zu tun, ist diese Vierteilung empfehlenswert, um die Mitte schärfer hervortreten zu lassen. Nachdem diese beiden Krücken derart eingestellt sind, besorgt man sich eine Anzahl zugespitzter Pflöcke, fluchtet über a nach Mitte b durch und über eine dritte Krücke ohne Spitze hinweg, die man so einfluchtet, daß der obere Rand, wie bei c in gleicher



Höhe mit a und mit b steht. Der Pfeil der Abbildung zeigt die Fluchtlinie. Es muß zum Verständnis der Sache darauf aufmerksam gemacht werden, daß das schräg Schraffierte und die bewegte Linie den gewachsenen Boden begrenzt. Was schwarz getönt ist, müßte aufgetragen, was senkrecht gestrichelt dargestellt ist, abgetragen werden. Man würde also etwa die beiden Überhöhungen rechts von b und links von a und die Erhöhung bei d benutzen müssen, um die Tiefen beiderseits von d so aufzufüllen, daß eine gleichmäßig ebene Fläche entsteht. Bei c muß also aufgefüllt werden. Wie hoch aufgefüllt werden muß, ergibt sich, wenn bei c ein Pflock geschlagen und die Nivellierkrücke c auf den Pflock gesetzt wird. Diese Nivellierkrücke c muß genau die dieselbe Länge haben, als die Krücke a über den Boden steht. c ist aber nicht zugespitzt, sondern schneidet stumpf ab. Erweist sich c, welche Krücke auf den Pflock gestellt wird, über die Sehlinie hinausragend, wird der Pflock durch Beilschläge allmählich und vorsichtig so viel tiefer getrieben, wie die Oberkante von c genau mit der Fluchtlinie a—b abschneidet. Die Oberkante des Pflockes zeigt dann die Höhe, bis zu welcher angeschüttet werden muß. In gleicher Weise wird der Abtrag ermittelt. Nimmt man die Nivellierkrücke, welche bei c verwendet wurde und setzt sie beispielsweise auf die Erhöhung bei d, so ragt natürlich das Schild über die Fluchtlinie a—b hinaus. Man hebt eine Grube aus, tief genug, daß endlich das Sehschild der Krücke wie bei c mit der Fluchtlinie abschneidet und treibt auch dort einen Pflock ein, der ganz und gar eingetrieben wird, also derart, daß auch dort die Querlatte der Nivellierkrücke mit der Fluchtlinie a—b abschneidet. Bis zur Oberkante dieses Pflockes muß dann abgetragen und der Abtrag zum Ausfüllen der Geländetiefen verwendet werden. Je nach der Gestaltung des Geländes können derart die Pflöcke alle 5 oder 10 Meter, aber auch beliebig enger gestellt werden, und man bekommt mit Sicherheit ein Gartenland, welches vollkommen ausgeglichen ist. Js.

Soll man den Selleriepflanzen die Seitenblätter nehmen? Das Ergebnis eines praktisch durchgeführten Versuches. Immer wieder wird noch in Wort und Schrift empfohlen, den Selleriepflanzen während ihres Wachstums die Seitenblätter zu nehmen zwecks besserer Ausbildung der Knolle, obgleich es doch längst feststeht, daß die Knollenmasse in den Blättern gebildet wird. Es ist also selbstverständlich, daß jedes grüne Blatt wertvoll ist. Aber auch Selbstverständliches wird von oberflächlich Urteilenden nicht immer eingesehen, besonders nicht, wenn eine Täuschung so leicht möglich ist wie hier. Zunächst sieht man nach dem Entblättern den über

der Erde sitzenden Teil der Knolle besser, sie erscheint also größer. Dann wächst die Knolle jetzt besonders nach oben,
größer. Dann wächst die Knolle jetzt besonders nach oben,
die Seitenblätter fehlen. So kommt die Täuschung, als ob das Entblättern der Pflanze das Wachstum der Knolle befördere, zustande. Aber auch der Ungläubigste wird sich durch einen ordnungsmäßig durchgeführten Versuch überzeugen lassen müssen. Über einen solchen möchte ich nachstehend berichten: Auf einem Selleriebeet im eigenen Garten mit 40 Pflanzen, und auf einem solchen in dem von mir geleiteten Schulgarten mit 20 Pflanzen habe ich Anfang August, als die Knollenbildung schon eingesetzt hatte, jeder zweiten Pflanze die äußeren Blätter genommen. Noch bis Ende September wurde jedes Blatt, das sich legen wollte, entfernt; doch blieb immer ein guter Schopf von Blättern stehen. Selbstverständlich war die Pflege, wie Düngung, Gießen und Hacken, bei allen Pflanzen gleich. Und nun das Ergebnis? Ich muß gestehen, auch ich war überrascht über den riesigen Unterschied. Als die Knollen aus dem Schulgarten (noch roher, ziemlich magerer Sandboden) von den Kindern auf der Schulwage gewogen wurden, stellten sie als Durchschnittsgewicht der entblätterten Knollen 420 Gramm fest, während die übrigen 695 Gramm wogen. Im eigenen Garten (sandiger Lehmboden in alter Kultur, stark gedüngt) waren die Zahlen 850 Gramm und 1340 Gramm. Im Schulgarten waren die Knollen demnach durch das Entblättern um 39,6 Prozent, im eigenen Garten um 36,6 Prozent hinter dem Gewichte der nicht entblätterten Knollen zurückgeblieben. Ich betone nochmals, daß in beiden Gärten das ganze Beet gleichmäßig behandelt ist, und daß vor dem Wiegen die Knollen gleichmäßig geputzt wurden. K. Sch.

Für Haus und Herd.

Wenn das Fleisch nicht mürbe werden will . . . Auch der besten Hausfrau kann es einmal passieren, daß sie hartes Fleisch einkauft, das nicht mit der nötigen Schnelligkeit weich werden will. Um dem abzuhelfen, legt man ein Stück Fleisch, das man als zu hart erkannt hat, in laues Wasser, nimmt es nach zwei Stunden heraus, hüllt es in ein reines Tuch und steckt es hierauf 12—14 Stunden in einen lauen Ofen. Dann läßt es sich ausgezeichnet verwenden und erweist sich nach der üblichen Kochzeit als außergewöhnlich zart.

Die Aufbewahrung des Honigs. Um Honig für längere Zeit in Vorrat halten zu können, bewahre man ihn in größeren, steinernen Töpfen auf, die mit Pergamentpapier verschlossen und an einem trockenen luftigen Ort aufbewahrt werden. Damit die Gefäße bei starker Kälte nicht platzen, steckt man vor dem Kandieren ein sauberes Stück Holz in die Mitte des Honigs von oben bis auf den Grund und zieht es nach dem Kandieren heraus. Das Loch bleibt und der Honig kann sich infolgedessen ausdehnen, ohne daß das Gefäß zerplatzt.

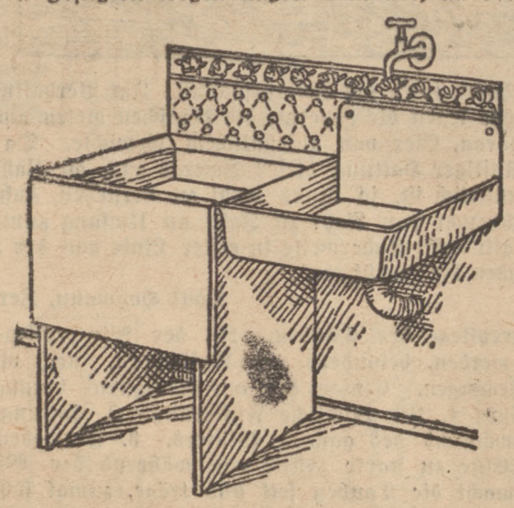
Die Eierkuchenpfanne ist unsauber. Eierkuchenpfannen werden nach häufiger Benutzung, wenn sie nicht jedesmal gleich gereinigt werden, nicht mehr so leckere Kuchen hervorbringen, wie vor der Benutzung. Es ist also ratsam, die Pfanne sofort nach der Benutzung zu reinigen. Zu diesem Zwecke genügt es, wenn man die Pfanne nach dem Reinigen auf das Feuer setzt und sie nach dem Erhitzen mit heißem Salz blank reibt. Durch dieses Verfahren wird auch das oft übel vermerkte Anbrennen des Gebäcks vermieden.

Das Stärken der feinen Wäsche. Ein vorzügliches Mittel zur Stärkung der feinen Wäsche ist folgendes: Eine Tasse bester Stärke wird mit vier Tassen Wasser, je einem Eßlöffel Glyzerin und Borax, das vorher in einer halben Tasse Wasser aufgekocht wurde, vermischt und alles glatt zusammengerührt. Die damit gestärkte Wäsche wird auf beiden Seiten mit einem Tuch abgerieben und feucht und fest eingewickelt, über Nacht liegen gelassen.

Beseitigung von Fußbodenflecken. Mitunter zeigt der Fußboden aus irgendwelchem Grunde recht üble Flecken. Um sie zu beseitigen, rühre man weißen Ton mit heißem Wasser zu einem Brei an und bestreiche damit die Flecken, solange der Brei noch heiß ist. Eine Hinzufügung von Essig zu der Lösung erhöht die Wirkung wesentlich. Sobald der Ton getrocknet ist, bürstet man ihn ab und die Flecken sind verschwunden. Empfohlen wird auch eine Mischung von gebrannter Magnesia und Benzin, weil letzteres schneller verdunstet, als Wasser.

Wie bessert man Tüllgardinen aus? Nach der großen Weihnachtswäsche gibt es gewöhnlich auch allerhand auszubessern. Tüllgardinen, die zu Schaden gekommen sind, bearbeitet man dabei besser mit dem Häkelhaken, als mit der Nähnadel. Als Zwirn benütze man feinsten Spitzenzwirn. Der Gang des Fadens muß genau nachgeahmt werden. Es gehört allerdings einige Übung dazu, diese Arbeiten auszuführen. Hat man aber erst die nötigen Handgriffe dabei heraus, so sind die auf diese Art ausgebesserten Schäden mit bloßem Auge kaum mehr zu erkennen.

Spültisch am Küchenausguß. In den meisten Wohnungen mangelt es an einem geeigneten Platz, um Geschirr aus der Hand zu stellen, oder beim abspülen zum ablaufen umzulegen. Geschickte Hände können dem leicht abhelfen. Zwei senkrecht gestellte Bretter werden 15 Zentimeter vom oberen Rande durch ein wagerechtes Brett zusammengehalten. Der größeren Festigkeit wegen nagelt man noch an der Wand-



seite eine Leiste in halber Höhe zwischen beide Bretter und befestigt hiermit das ganze Gestell an der Wand. In den oberen Tischraum, der tiefer liegt, läßt man sich — wenn man nicht selber löten kann — einen Blecheinsatz arbeiten, dessen Ränder über die Holzkanten ragen. Praktisch ist es, für das trockene Geschirr vorn eine Klapplatte anzubringen, die durch zwei Holzknaggen gestützt wird. Der untere Raum nimmt den Scheuereimer auf, den die heruntergelegte Platte fast bedeckt. Ein Streifchen Wachstuch dahinter schützt die Wand und ist gleichzeitig ein hübscher Schmuck. C. K.

Herdplattenkitt. Infolge allzu starker Erhitzung springen häufig die eisernen Herdplatten entzwei. Um sie zu reparieren, nehme man 20 Gramm Eisenfeile, 12 Gramm Hammerschlag, 30 Gramm gebrannten Gips und 10 Gramm Kochsalz. Man schüttelt das Ganze gut durcheinander und mischt soviel Tierblut dazu, daß ein steifer Brei entsteht. Dieser Brei muß aber sofort aufgestrichen werden, da das Blut sonst gerinnt. An Stelle des Blutes kann man auch Wasserglas verwenden. Der Blutkitt verbreitet bei starker Erhitzung des Herdes leicht einen üblen Geruch, während der Kitt aus Wasserglas auch bei stärkster Temperatur geruchlos bleibt.

Hilfe bei erlittenen Quetschungen. Ist das Unglück passiert und der Finger eingequetscht, so greife man sofort zu einem Gegenmittel, um wenigstens den Schmerz zu lindern. Das einfache Mittel ist ein Leinenläppchen, das man in Essigwasser taucht und dann recht naß um die Quetschstelle windet. Der Umschlag wird in kurzen Zwischenräumen erneuert und dadurch die Entzündung aus dem gequetschten Finger genommen. Die Schmerzen werden sehr schnell nachlassen. Ist der heftigste Schmerz geschwunden, so folgen warme Breiumschläge. Zu diesem Zwecke kocht man Brot in Milch und streicht es dünn auf ein Leinenläppchen, das um das kranke Glied gelegt wird. Schon nach zwei Tagen wird die Quetschung so weit behoben sein, daß sie nicht mehr schmerzt. Tr.

Verantwortlich für die Schriftleitung: Karl Bendisch; für Inserate und Reklamen: E. Przygodzki. Druck und Verlag von A. Dittmann, G. m. b. H. sämtliche in Bromberg.